



Fairtrade schenkte ihrer Familie Hoffnung – die Hoffnung auf eine bessere Zukunft: Tee-Pflückerin Amita Chhetri arbeitet täglich acht Stunden und erhält dafür im Schnitt umgerechnet einen Euro. Ihre beiden Kinder besuchen die durch die Fairtrade-Prämien finanzierte Schule. Die Mitgliedschaft im Betriebsrat räumt der Anfang 30-jährigen Inderin nepalesischer Herkunft ein Mitbestimmungsrecht ein bei der Entscheidung über die Zuteilung der Fairtrade-Prämien.
(FOTOS: CHRISTIAN MOHR)

Arbeiterinnen pflücken täglich zwei bis acht Kilogramm Tee – je nach Saison.



TransFair-Minka unterwegs im Nordosten Indiens auf den Spuren des grünen und schwarzen Tees



Tradition zur Begrüßung: natürlich gefärbter Reis auf die Stirn des Gastes.



Sorgsam abgewogen und zur schrittweisen Tee-Verarbeitung freigegeben.

Tee aus Darjeeling: Kost probe gefällig?

Teetrinker entscheiden eigenständig über Gerechtigkeit und Ungerechtigkeit im Handel – der richtige Handgriff beim Kauf zählt

VON CHRISTIAN MOHR

Beim Darjeeling-Tee geraten viele Teetrinker ins Schwärmen. Ob die Euphorie anhält, wenn der Konsument weiß, dass viele Tee-Pflückerinnen und Fabrikarbeiter aus Indien unter menschenunwürdigen Bedingungen arbeiten, sei dahingestellt. Beim Kauf von schwarzem oder grünem Tee sind Ausreden überflüssig. Der Konsument etwa in Luxemburg entscheidet eigenmächtig, ob der Geschmack aromatisch-anregend oder ungenießbar bitter ist. Ersteres ist zutreffend, wenn das Fairtrade-Siegel das Tee-Päckchen flankiert – und somit soziale Mindeststandards für die meist benachteiligten Pflückerinnen und Fabrikarbeiter garantiert sind. Auf nach Darjeeling – mit TransFair!

Am Regionalflughafen in Bagdogra, etwa fünf Autostunden von Darjeeling entfernt, inmitten des sogenannten „Gurkha-Landes“, gelten wegen ehemaliger, blutiger Auseinandersetzungen scharfe Sicherheitsvorkehrungen. Nachkriegsumstände, die jedoch spätestens beim Anblick üppiger Teeplantagen und idyllischer Landschaften am Fuße

des Gebirge in Vergessenheit geraten. Der Tata-Konvoi (Tata ist übrigens die bekannteste und weit verbreiteste indische Automarke) folgt zielstrebig der kurvenreichen Straße ins steile Himalaja-Gebirge hinauf. Das Ziel lautet Darjeeling. Abgesichert von den höchsten Bergen der Welt liegt das für seine Spitzentees bekannte Darjeeling oberhalb der 2 000 Meter-Grenze. Entlang an Häusern, die wie Akrobaten auf Stelzen über dem Abgrund der Schwerkraft trotzen. Entlang an neugierigen Passanten, deren Lächeln jedem Gast ein Gefühl der Geborgenheit schenkt. Entlang an kleinen Take-outs, die freundlich um Käufer werben. Vorbei am „Darjeeling Himalayan Railway“, einer pittoresken Dampflok-motive, die die 2 000 Höhenmeter aus dem Tiefland nach Darjeeling in über sieben Stunden zurücklegt. Manchmal dauert es länger – viel länger, warnen Einheimische.

Ankunft in einem beschaulichen Hotel, in dem bereits der Buddhisten-Führer Dalai-Lama gastierte, flanieren durchs mysteriöse Darjeeling, tibetisches Abendessen, Schlafen. Gute Nacht!

Die Gruppe aus Luxemburg erwartet in den beiden folgenden Tagen eine Einführung in die Herstellung des schwarzen Tees, dem Tee-Klassiker überhaupt, den es in tausend verschiedenen Sorten gibt, und des grünen Tees. Der Hochland-Tee aus den Tee-Gärten Darjeelings an den Südhängen des Himalajas zählt unter Teetrinkern zu den besten der Welt.

Was unterscheidet den schwarzen vom grünen Tee?

Es handelt sich beim schwarzen und grünen Tee um exakt dieselbe Pflanze. Die Verarbeitungsprozesse unterscheiden sich leicht. Die frischen Teeblätter werden nach dem Pflücken während eines zwölf- bis 16-stündigen Prozesses zum Welken auf einem Gitter ausgelegt und durch eine Turbine luftgetrocknet. Im Anschluss erfolgen die Schritte des Rollens, Siebens und des Fermentierens zur Herstellung des schwarzen Tees. Zur Verarbeitung zum grünen Tee werden die Blätter werden luftgetrocknet noch fermentiert. Während beim schwarzen Tee die Blätter im Luftstrom angewelkt werden, um den Wasser-

gehalt zu reduzieren. In einer Nacht entzieht man den Blättern bis zu 70 Prozent Flüssigkeit.

Die Kooperative Selimbong Tee-Garten – mit dem Fairtrade-Siegel ausgezeichnet – beschäftigt bis zu 500 Pflückerinnen auf einer Fläche von 153 Hektar Hügelland.

Einen Euro Lohn pro Tag, plus Fairtrade-Prämie

Eine Arbeiterin sammelt je nach Saison zwei bis acht Kilogramm Blätter und verdient im Schnitt etwa einen Euro am Tag. Dafür garantiert Selimbong ihrer Familie eine Unterbringung, im Krankheitsfall während zwei Wochen zwei Drittel Lohnfortzahlung sowie eine Grundgesundheitsversorgung. Die Arbeiterinnen, deren Vorfahren überwiegend aus den umliegenden Regionen Nepals, Butans und dem chinesischen Tibet stammen, pflücken die beiden jüngsten Blätter von den hüfthohen Tee-Büschen auf den Tee-Plantagen Darjeelings.

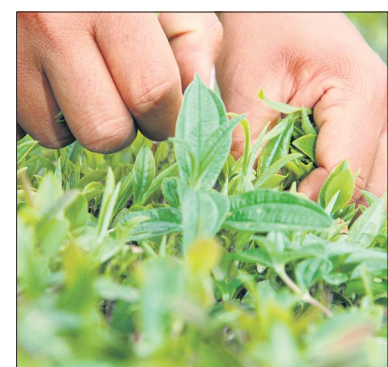
Jährlich erntet die Genossenschaft 70 000 Kilogramm bio-organische Teeblätter, die zu 70 Prozent zu schwarzem und zu 30 Prozent zu

grünem Tee verarbeitet werden. Von der Tee-Weiterverarbeitung der Kooperative profitieren ebenfalls über 400 Kleinlandwirte, die ihre insgesamt 10 000 Kilogramm Tee-Blätter zu einem fairen Preis abgeben.

„Der Faire Handel setzt bewusst auf die Zusammenarbeit mit Plantagen-Kooperativen, um den Arbeitnehmern unter die Arme zu greifen. Die Fabrikarbeiter und die Tee-Pflückerinnen sind nämlich die am meisten benachteiligten Glieder der Produktionsketten“, erklärte TransFair-Minka-Präsident Jean-Louis Zeyen bei der österlichen Studienreise nach Indien. „Die Fairtrade-Prämie, die einige Tee-Importeure bereit sind, mitzutragen, wird integral auf ein Konto überwiesen, zu dem einzig und allein der Betriebsrat, mit einer Mehrheit Arbeitnehmern, Zugang hat. Durch die Fairtrade-Prämie wurde in der Vergangenheit zum Beispiel der Bau von Schulen, Kinderkrippen und Straßeneinstellungen finanziert. Regelmäßige Kontrollen sorgen für Transparenz“, so Jean-Louis Zeyen. Für Teetrinker gilt: „Auf das Fairtrade-Siegel achten!“



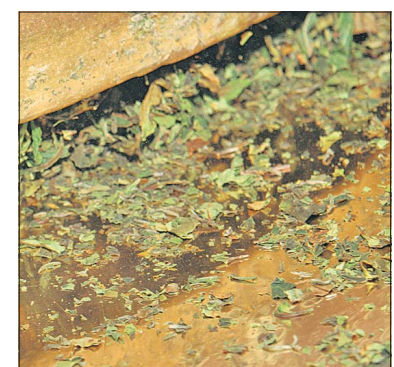
Zeitaufwendig: Nach einem Jahr werden die Setzlinge in die Hügel gepflanzt. Etwa im fünften Jahr danach sind die Tee-Büsche bereit zur Ernte.



Nur die Spitze: Während vier Perioden rücken die Pflückerinnen wochentag zur Ernte aus. First Flush, second flush, Monsuntee und Herbsttee.



Welken im Eiltempo: In bis zu 16 Stunden wird den Blättern 70 Prozent Feuchtigkeit entzogen. Beim grünen Tee wird auf das Welken verzichtet.



Zur Aromastärkung: Die zarten Blätter werden während 40 Minuten gerollt. Dann geht's zum Trocknen (grün) oder zum Fermentieren (schwarz).



Zwei Verpackungen, gleicher Inhalt: Das Fairtrade-Siegel (Produkt rechts) macht den Unterschied zwischen fairem oder unfairem Handel.



Ein festes Dach über den kleinen Köpfen dank der Fairtrade-Prämien. Schuluniformen sind in Indien Standard. Ebenso spontan wie der Besuch in dieser Schule für Vier- bis Achtjährige waren auch die Gesangseinlagen – samt Nationalhymne versteht sich!



Probieren geht über Studieren. In den Tee-Verarbeitungsbetrieben gehören Kostproben der Kooperative-eigenen Teesorten zum Repertoire der Besichtigungen. Aber aufgepasst! Die Tasse nicht leer trinken, sondern den Tee kosten und ausspucken.



Verzicht auf Chemie: Auf den Tee-Plantagen der Selimbong-Kooperative greift man u.a. auf eine bio-organische Düngung zurück. Erde und Laub wird etwa in den Schädel eines toten Tieres gestopft und einige Monate „ziehen“ gelassen. Als Endprodukt kommt qualitativ hochwertiger Dünger heraus.



Sozialer Fortschritt im Nordosten Indiens: Seit zwei Jahren verfügen die Pflückerinnen der Selimbong-Tee-Gärten über eine Kinderkrippe und einen Unterschlupf während der Monsun-Periode. Durch Fairtrade erlangten die Arbeiterinnen-Verehrer (Bild) mehr Mitspracherecht.